

POUR PREPARER UN OEUF DUR لتحضير بيضة مسلوقة

المخصصة للانضاج تختلف حسب كمية المواد المرصدة للنار . أما البيض فهو يستثنى من هذه القاعدة بشرط أن نسلقه بفشره . فإذا وضعناه على النار فإن عدده لا يؤثر في مدة الانضاج . وهذه الخاصية لها أهميتها .

وإذا حدث ، بالرغم من جميع الاحتياطات ، أن فسدت البيضة ، فتخلص منها بالقائها . ويمكن معرفة البيضة الفاسدة من رائحتها الكريهة الناتجة عن التحلل الكيماوي الذي يؤدي إلى تكون حامض الكبريت H_2S ، في هذه الحالة يمكنك تقديم شكوى مباشرة سواء إلى البائع أم إلى هيئات الصحة والرقابة الغذائية التي تجددين عناوينها في دليل الهاتف الذي تجديده عند جميع المشتركين في الهاتف أو في المقاهي ومكاتب البريد .

وتتميز البيضة المسلوقة عن البيضة النيئة أو البيضة «برشت» بدرجة تماسكها العالية وذلك بفضل ظاهرة إزالة المائلة أو الجفاف الناتجة عن الانضاج . في حالة البيضة البرشت فإن الصفار يظل سائلا ، أما في حالة البيضة المسلوقة فإن الصفار والبياض يتجانسان .

في أثناء الانضاج يمكن أن تقع بعض الأحداث الطفيفة من ذلك أن القشرة يمكن أن تنشق وينتشر جزء من المحتوى في الماء ، وفي الشادر ما ينتشر المحتوى كله . لطيفتي ، لأن المحتوى

يستمر في الضغط خارج القشرة . ويمكنك أن تجمعي بالملقعة الأجزاء المتجمدة في الماء . كما يمكنك أن تضعي بيضة أخرى في الكسرولة ، أي تعيدي العملية من جديد .

بعض المختصين يفضلون تغليس البيضة في الماء البارد . وفي مثل هذه الحالة ، فإن القشرة تكون أقل عرضة للانشقاق لأنها تسخن وتتمد بالتدريج . والتدريج المفاجئ من الصعب التنبؤ به ، لأن حدوثه لا تدركه العين المجردة .

إذا وضعت البيضة في الماء لانضاجها أثناء غلي الماء ، فإن المدة الكلية لأعدادها للتجديد تكون أقصر . يمكنك الاستعلام عن المدة بالضبط .

ليس البوتاجاز هو الجهاز الوحيد الذي يمكن استعماله في تحضير البيضة المسلوقة ، ولكن من الممكن أن نستعمل ناز المفاة أو الفتخ أو الحطب . أو السخان الكهربائي أو السخان الذي يعمل بالبتروول أو السنترو ، بل ويمكن أيضا استعمال الرمل : السخان (يجب ملاحظة اختلاف مدة الانضاج) .

البيض غذاء صحي ومفيد . ومع ذلك فهو ممنوع أو لا ينصح بأكله في بعض الحالات وعليك الرجوع إلى رأي الطبيب المعالج .

(هذا المونولوج قامت بالقائه «تسيلا شيلتون» أثناء جولة في بلجيكا قام بتأهيتها جاك موكليز) .